

# Kontrolrapport



Virksomhed **Meyers Bageri**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Hammerholmen 9

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 21924679 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

## Kontroltype og -aktivitet

- |   |  |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |  |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaring af fødevarer på køl og frost kontrolleret.-ok. Gennemgået temperaturlogning via computer.-ok. Tørvarelager kontrolleret.-ok.

Hygiejne: Rengøring: Produktionsområder, kølerum, inventar og ryddelighed udendørs kontrolleret.-ok. Procedure for rengøring i.f.m krybende insekter gennemgået.-ok. Vejledt om at få støvsuget spild op på lager da det kan tiltrække insekter m.m.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Lokaler og inventar kontrolleret.-ok. Porte kontrolleret for tætslutning mod jorden.-ok.

Skadedyrssikring af lokaler samt ekstrainsats mod krybende insekter gennemgået.-ok. Vejledt om muligheder for nedsættelse af fugtighed og temperatur kan være en vej frem. Skadedyrsangrebet er i kontrol.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturkontrol og opvarmning samt nedkøling af creme er kontrolleret.-ok.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Gennemgået virksomhedens nye produkter hvor der skal indgå varmebehandlet pølser. De enkelte steps i håndteringen er gennemgået. Vejledt om at gennemføre en prøveproduktion hvor der måles tid og temperatur undervejs så alle belastninger registreres. Måling af centrumtemperatur samt slutanalyse på bakterier vil være en god retningslinie.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre. Ingen ændringer i drift.-ok.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har fremvist mappe med FKM datablade på de forskellige typer.